

Parmesanost - Parmagiano Reggiano

Produksjon av parmesanost foregår i byen Parma i det nordlige Italia. Dolly Dimple's sin parmesanost er en ost av høy kvalitet og skal ha en skarp litt saltaktig smak med en behagelig ettersmak.

Melken må gjennom ni kontroller før den blir godkjent til produksjon, og det går med hele 16 liter melk for å få en kilo parmesanost.

Osten blir lagt i store bad med saltet vann i 24 dager for deretter å bli tørket noen dager. Osten går inn i ostekammeret hvor den lagres de neste 1-2 årene og normalt er osten i salg etter 18 måneder med lagring.

